Legende zur Allergeninformation



Glutenhaltiges Getreide

Mehl, Weizen Roggen, Gries, Flocken, Kleie, Dinkel, Karmut, Grünkern, Bulgur, CousCous, Emmer, Stärke, Schrot ...

Panaden, Weizenkeimöl, Saucen, Kartoffelfertigprodukte Dessertpulver, Nudeln, Kuchen, Wurstwaren, Bier

Unbedenklich: Kartoffeln, Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Kastanien



Krebstiere

Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi ...

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi, Sushi, Kroepoek

Reaktion direkt nach Verzehr- ACHTUNG LEBENSGEFAHR



Eier

Eier aller Geflügel und Vogelarten Mayonnaisen, Pfannekuchen, Omeletts, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Frikadellen, Burger,

Produkte mit Teigmantel oder Panade, Feinkostsalate Kartoffelfertigprodukte, legierten Suppen, Pasteten, Quiche Soßen, Dressings Dessert. Ovalibumin steht für Hühnereiweiß



alle Fischarten und Kaviear

Soßen (z.B. Worchester), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Brotaufstriche, Feinkostsalate

Pasteten, Vitello, Anchovis, Pasteten

Achtung bei Frittierfett und asiatischen Zutaten

Mögliche Reaktion bei Eiern (zufütterung von Fischmehl





Erdnüsse

vegetarische Brotaufstriche, Erdnussbutter, Müsli, Schokolade, Pralinen, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, Snackgerichte,

aromatisierter Kaffee, Bratlinge, Füllungen in Teigwaren Legetin kann (E322) kann aus Erdnüssen gewonnen werden According bei Frittierfett und Kartoffelfertigprodukten



Soja

Tofu, Sojamehl, Sojapaste, Sojaöl, Sprossen, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Miso, Natto, Magarine, Sojamilch, Kaffeeweißer, Eis

Instantpulver für Kakaogetränke, Backwaren, fertige Suppen, Saucen, Mayo, Ketchup, Desset, Stabilisatoren & Emugatoren Achtung bei Fertiggerichten und Fleischimitaten



Milch

sämtliche Milch aller Säugetiere. Unterschied Milcheiweißallergie und Laktoseintolleranz Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir,

Molke, saure Sahne, Caseinate, Brotaufstriche, Müsli, Eis Dessert, Schokolade, Süßwaren, Magarine, Wurstwaren ... IIIII: laktosefrei Milch hat kein Milchzucker aber Milcheiweiß



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia Brot, Kuchen, Gebäck, Kekse, Eiscreme

Pasteten, Käse, Nuss Nougatcreme, Feinkostsalate, Schokolade, Dessertpulver, Müsliriegel, Dressings Achtung bei: Pesto, Marzipan, Würste, veg. Aufstrichen, Likör



Sellerie

Stauden- und Knollensellerie Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse. Gewürzmischungen, Kräuterkäse, Dressings,

salzige Snacks, Feinkostsalate, eingelegtem Gemüse, Suppenpulver, Fondor und Maggie etc.

Achtung bei: Brühen, Suppen, Eintöpfen und Saucen aller Art



süßer Senf, scharfer Send, Senfkörner Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen Dressings, Marinaden, Mayonnaise, eingelegte

Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen Panaden, Weizenkeimöl, Saucen, Kartoffelfertigprodukte



Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Sesamöl, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel Hummus, Salate, Marinaden, Desserts,

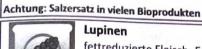
Sesampaste, Hamburgerbrötchen,



Schwefeldioxid/ Sulfite

Dazu gehören alle Schwefeldioxid oder Sulfiten behandelten Produkte von mehr als 10mg/ Kg bzw. 10mg/Ltr

Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Kartoffelfertigprodukte, Chips, gesalzener Trockenfisch, Stärke Sago, Graupen, Bier, Wein, Softdrinks



Lupinen

fettreduzierte Fleisch- Erzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, milchfreier Eis- Ersatz, Flüssigwürze

Sackprodukte, Kaffee-Ersatz, Brot und Backwaren, Lupinensprossen in Salate, Lupinenmehl, veget. Produkte diätische Produkte für Zöliakie- Partienten



(G)

Weichtiere

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, alle Muschelarten, Austern

asiatische Würzpasten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate, Bouillabaise, Austernsauce, asiatisches Salzgebäck

Verläßliche Auskünfte sind für Lebensmittel- Allergiker essentiell und wichtig. Geben Sie nie Auskunft auf Verdacht, sondern Fragen Sie einen Vorgesetzten. Aufzählung nur Beispielhaft und ohne Gewähr auf Vollständigkeit.